

Muškrát Ottonel, suché, 2018

Certifikované bezhistamínové víno.

Hrozno pochádza z honu Grefty 3 – Pezinok, kde je pôda ílovitá s jemnou frakciou bridlice. Pri zbere bolo do 5 % cibéb. Tretina hrozna fermentovala na šupkách, ostatná klasicky v nereze, po skončení fermentácie prišlo k sceleniu. Víno vyzrievalo po dobu dvoch mesiacov pod ochrannou flórou. Fermentácie prebiehali spontánne. Vyzrievanie na jemných kvasinkách. David Hubinský a Peter Hubinský

Charakteristiku napísal: Renomovaný somelier Radoslav Svitana

Prirodzenými kvasinkami fermentovaný muškát z pezinského honu Grefty vo farbách talianskeho zlata. Žiadny „ cukríkový fičúr „, ale koreninami nabitý muškát plný orientálnych vôni kardamonu, koriandru a škoricového drievka s florálnym dotykom orgovánu a púpavy. V chuti pôsobí pri 12 % alkoholu prekvapujúco komplexne, korenisto - kvetinkovo aj vďaka pre túto odrodu netypickému „ surlíčku „. Príjemná acidita a na pomery Hubinských až prílišný cukor pôsobia vyvážene a tomuto muškátu mimoriadne svedčia.

Skúste ho k ružovým kačacím prsiam s medovo – horčicovou krustou s červeným karí.

Alkohol 12,0 obj. %